

PAVÊ BICOLOR ECONÔMICO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 2 gema
- 2 colheres de amido de milho (maizena)
- 1 litro de leite de vaca
- 3 pacotes de bolacha de maizena
- 1 barra de chocolate ao leite (170 g) derretida

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela o leite condensado, a gema, a maizena e o leite.

Mexa em fogo baixo até virar um creme, não pare de mexer para não empelotar.

Para derreter o chocolate pique ou rale a barra (se desejar separe uns pedacinhos para enfeitar), coloque em banho-maria no fogo baixo até derreter.

Em seguida coloque a panela em uma vasilha com água em temperatura ambiente para permanecer a consistência do chocolate (não deixe que caia uma gota de água quando derreter porque estraga o chocolate).

Feito isso pegue metade do creme, misture com o chocolate derretido, mexa bem até que misture tudo.

Em uma travessa coloque uma camada de bolacha (molhe a bolacha no leite ou na água, o que preferir) e um pouco do creme, depois outra camada de bolacha e coloque o creme com chocolate.

Depois a camada de bolacha e o creme branco e assim por diante.

No final enfeite como preferir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48990-pave-bicolor-economico.html>